

Hjemmebagte burgerboller

8 stk.

Ingredienser:

- 1 dl vand lunkent
- 1 dl A-38 naturel yoghurt, fromage fraiche, skyr eller lignende.
- 50 g gær
- 60 g blødt margarine eller smør
- 40 g sukker
- 1,5 tsk salt
- 400 g hvedemel
- 1 æg til pensling
- sesamfrø til pynt



Gæren udblødes i vandet.

Resten æltes i og røres til en blød dej tilsæt eventuelt lidt mere mel, hvis dejen er for klistret.

Dæk skålen til med et viskestykke og lad dejen hvile i 15 minutter.

Vej dejen af i 90 gram runde boller og lad dem hvile i 5 minutter.

Tryk dem flade med hånden og placer dem på en bageplade med bagepapir på.

Pensl dem med æg og drys med sesamfrø.

Stil dem til hævnning under husholdningsfilm og et viskestykke et lunt sted i cirka 1 time. (Det er vigtigt at have husholdningsfilm og viskestykke over under hævnningen, da filmen holder på fugten og viskestykket holder på varmen).

Bages i ovnen ved 220 ° i cirka 10-11 minutter.

Hvis bollerne ikke skal bruges samme dag, som de er bagt, skal de fryses for ikke at blive tørre.

God fornøjelse!